



Vesperkarte und kleine Gerichte

Lunch menu and small dishes

Carte des snacks et petits plats

Vesperkarte und kleine Gerichte

Consommé mit Kräuterflädle ^{1,3,7,9}	8,00 €
1 Paar geräucherte Landjäger mit Senf und Brot ^{1,10}	7,50 €
Von Hand geschnittener Wurstsalat ^{1,7,10}	
- Schwäbische Art (nur Lyoner)	9,50 €
- Schweizer Art (Lyoner und Käse)	10,50 €
mit Brot und Butter	
Klassischer Flammkuchen ^{1,7} mit Speck und Zwiebeln <i>Wartezeit 20 - 30 Minuten</i>	11,50 €
1 Paar geräucherte Forellenfilets ^{1,4,7,10} mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	13,50 €
„Fitnessteller“	
- mit Pute und Pilzen ^{1,7,10}	16,50 €
- mit Scampis ^{1,2,7,10}	18,50 €
mit Brot und Butter	
Vesperteller „Flora“ ^{1,7,10} 1x St. Landjäger, 1x St. Bergkäse, 1x St. Leberwurst, 1x St. Schwarzwälder Vesperspeck, Radieschen, Gewürzgurken, Zwiebeln, Senf, Brot und Butter	16,50 €

Vegetarisch

Tomaten-Kokossuppe mit Sonnenblumenkerne ^{8,9}	8,50 €
Gemischter Salatteller ^{1,7,10} mit Brot und Butter	9,50 €
Vegetarischer Flammkuchen ^{1,7} mit Ofengemüse und Feta <i>Wartezeit 20 - 30 Minuten</i>	11,50 €
Tomaten-Mozzarella ^{1,7,10} Tomatencarpaccio mit Basilikumpesto, Sonnenblumenkerne und Mozzarella sowie Toast und Butter	10,00 €

Lunch menu and small dishes

Consommé with herb pancake slices	8,00 €
1 pair of smoked sausages with mustard and bread	7,50 €
Sausage salad	
- „Swabian Style“ (only sausage)	9,50 €
- „Swiss Style“ (sausage and cheese)	10,50 €
with bread and butter	
Tarte Flambée „Classic“ with bacon and onions <i>waiting time approx. 20 – 30 min</i>	11,50 €
1 pair of smoked trout fillets with cream horseradish, Toast and butter	13,50 €
„Fitness plate“	
- with turkey and mushrooms	16,50 €
- with prawns	18,50 €
with bread and butter	
Lunch plate „Flora“ 1x smoked sausage, 1x Cheese, 1x liver sausage, 1x Black Forest Ham, Radishes, cucumbers, onions, mustard, with bread and butter	16,50 €

Vegetarian

Tomato and coconut soup with sunflower seeds	8,50 €
Mixed salad plate with bread and butter	9,50 €
Tarte Flambée „Vegetarian“ with oven vegetables and Feta cheese <i>waiting time approx. 20 – 30 min</i>	11,50 €
Tomato and mozzarella Tomato carpaccio with basil pesto, sunflower seeds and mozzarella with toast and butter	10,00 €

Carte des snacks et petits plats

Consommé avec Crêpes aux herbes en bandes	8,00 €
1 paire de saucisses fumées avec moutarde et pain	7,50 €
Salade de saucisses	
- À la souabe (Lyoner uniquement)	9,50 €
- Type suisse (Lyoner et fromage) avec moutarde et pain	10,50 €
Tarte flambée classique avec lard et oignon <i>Temps d'attente: 20 - 30 min</i>	11,50 €
1 paire de filets de truite fumés avec raifort à la crème, toast et beurre	13,50 €
„Assiette Fitness (Salade)“	
- avec dinde et champignons	16,50 €
- avec des Scampi avec pain et beurre	18,50 €
Assiette à goûter „Flora“ 1x pc. saucisse fumée, 1x pc. fromage de montagne, 1x pc. saucisse de foie, 1x pc. lard de la Forêt-Noire, radis, cornichons, oignons, moutarde, pain et beurre	16,50 €

Vegetarien

Soupe de tomates et de noix de coco	8,50 €
Assiette de salades composées avec pain et beurre	9,50 €
Tarte flambée végétarienne avec des légumes cuits au four et de la feta <i>Temps d'attente: 20 - 30 min</i>	11,50 €
Tomate mozzarella Carpaccio de tomates avec pesto de basilic, graines de tournesol et mozzarella, toasts et beurre	10,00 €

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unser Team Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Dear guests, if you are affected by allergies, please let us know.
Our team will be happy to provide you with information about the allergenic ingredients contained in the dishes.

Chers hôtes, dans la mesure où vous êtes concernés par des allergies,
signalez-le. Notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients allergènes contenus dans les plats.

Guten Appetit!

Enjoy your meal!

Bon appétit!